

دوغ های بدون گاز غیر پروبیوتیک زیر ذره بین سازمان غذا و دارو



تهران - ایرنا - مدیر کل نظارت بر فراورده های غذایی آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو از ارتقای ایمنی دوغ های بدون گاز غیرپروبیوتیک خبر داد و گفت: این دوغ ها مورد پایش این سازمان قرار می گیرند.

به گزارش ایرنا از اعلام روز شنبه سازمان غذا و دارو، بهروز جنت افزود: پس از برنامه ریزی های هدفمند این سازمان به منظور ارتقای فرآورده های غذایی، کمیته ارتقای ایمنی فرآورده های لبنی با حضور متولیان، کارشناسان و متخصصان ارگان ها، انجمن ها و سازمان های مرتبط تشکیل شد.

وی خاطرنشان کرد: با توجه به گرایش مردم به نوشیدنی های طبیعی و بدون گاز - پس از فرهنگ سازی و تبلیغات مثبت انجام شده در این زمینه - ، یکی از محورهای مهم بررسی شده در این کمیته ، طرح پایش و کنترل دوغ بدون گاز غیرپروبیوتیک بود.

مدیر کل نظارت بر فرآورده های غذایی آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو گفت: بر این اساس، ۲۶۹ نمونه از مجموع ۲۵ برند تجاری دوغ های بدون گاز غیرپروبیوتیک مورد بررسی قرار گرفت و مشخص شد پنج و نیم درصد آنها از نظر میزان کپک و مخمر و ۱۰٫۸ درصد آنها از نظر وجود ناتامایسین (نوعی نگهدارنده طبیعی ضد کپک و قارچ) با استانداردها منطبق نبوده اند.

جنت تاکید کرد: تلاش های ما بر این است که همین موارد محدود

نامنطبق را نیز تقلیل داده و اطمینان مردم را به مصرف فرآورده های طبیعی و فاقد گاز بیش از پیش افزایش دهیم.